



Ovocné želé s červeným vínem

Doba přípravy: 10 minut

Složitost přípravy:

Přísady:

- 250 ml vody
- 1 balíček Ovocného želé s jahodovou příchutí Dr. Oetker
- 70 g cukru krupice
- 250 ml červeného vína

Ještě potřebujeme:

- formu s vyšším okrajem nebo formičky



Příprava:

1. Na přípravu želé přivedeme 250 ml vody k varu.
2. Obsah sáčku společně s cukrem vsypeme do horké vody (vodu již nevaříme) a ručně metličkou velmi dobře zamícháme.
3. Přilijeme červené víno a opět zamícháme.
4. Hotové želé nalijeme do formy a necháme ztuhnout v lednici minimálně 5 hodin nebo přes noc.

Náš tip:

Ve formě nakrájíme želé na kostičky a pomocí kuchyňského nože nebo ploché lopatky naskládáme na talíř. Do kostek můžeme zapíchat párátko.